

科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
フードコーディネーター演習 Food coordinate seminer		1年	後期	別途、時間割参照
単位数	授業の形態	授業の性格		履修上の制限
1単位	演習	選択	(フードスペシャリスト及びフードコーディネーター資格取得者必修)	
当該科目の理解を促すために受講しておくことが望まれる科目				
フードコーディネート論、フードスペシャリスト論、クッキング、栄養学、調理学、食品学、商品開発、カフェ演習などの食関連分野				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
フードコーディネート論、フードスペシャリスト論、クッキング、栄養学、調理学、食品学、商品開発、カフェ演習などの食関連分野				
担当者に関する情報				
氏名	研究室の場所	オフィスアワー		電話番号・メールアドレス
牧田泰子	非常勤講師室	授業中に指示します		授業中に指示します
授業の概要				
食空間のコーディネートの方法についての基礎知識を習得し、その応用や実態を具体的な形で演習をすることで、実践力を学習する。又フードコーディネーターの多面的な実情を学び、食空間構成の実際を学習する。				
授業の目標				
①食空間のデザインやテーブルコーディネートについて演習を踏まえて具体的に認識することができるようにする。②フードコーディネーターとしての仕事の概念を理解するとともに実践と理論の両面から行動する力を習得することができるようにする。				
授業の方法				
テキストを中心とした講義方式と具体的な演習を組み込むことで実体験的な授業とし、コーディネーターとしての感性と大切さと理論の大切さを習得する。				
学習の成果(学習成果)				
①フードコーディネーターの仕事の概念としてとらえることができ、実際に解説することができる。②テーブルコーディネートを演出し、プレゼンテーション力を用いて効果的に演出することができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	ガイダンス			
第2回目	食空間のあり方、基本接客用語の解説と演習			
第3回目	食空間と内装デザイン-1 (デザイン・コンセプト・プランニング)			
第4回目	食空間と内装デザイン-2 (レイアウト・インテリア)			
第5回目	食空間とテーブルコーディネート (基本理論)			
第6回目	食空間とテーブルコーディネート (厨房基礎知識)			

第7回目	食空間とテーブルコーディネート（食空間の構成）
第8回目	テーブルマナーとサービス①テーブルマナー（和・洋）
第9回目	テーブルマナーとサービス②テーブルマナー（中国・お菓子）
第10回目	テーブルマナーとサービス③サービスマナー（和・洋）、基本接客用語の演習
第11回目	テーブルマナーとサービス④サービスマナー（中国・お菓子）
第12回目	テーブルマナーとサービス⑤プロトコル
第13回目	テーブルコーディネート演習・発表1
第14回目	テーブルコーディネート演習・発表2
第15回目	補足授業、及びまとめ

成績評価の方法と基準

評価の領域	割合	評価の基準
授業参加態度	10%	授業に積極的に参加する
レポート	20%	レポート提出に関しては授業の中で説明する(評価基準についても説明する)。
調査報告書		
小テスト		
試験	30%	資格試験に合わせたテストの実施
発表内容（態度含む）	40%	発表のコンセプトが明確で、はきはきとプレゼンテーションができる(S評価又はA評価)
その他		

教科書と参考図書

フードコーディネーター教本（日本フードコーディネーター協会）

履修上の留意点・ルール

指導員の指示、指導を順守。授業の順番は変更することがある。毎日の生活の中で、食に関すること全てに関心を持ち、美的感覚やバランス感覚を養ってほしい。
